

Sommaire

	Page
Branchement électrique	1
Avant d'utiliser le four	1
Bandeau de commande	2
Description des symboles	2
Vue générale	2
Recommandations importantes pour l'utilisation en micro-ondes	3
Sécurité enfant / Protection contre une mise en marche du four à vide	4
Accessoires standards	4
Fonctions 6 ème SENS / Intelligentes	5
Fonction Décongélation 6 ème SENS	5
Fonction Réchauffage 6 ème SENS	6
Fonction Décongélation et Réchauffage enchaînés 6 ème SENS	6
Fonction Réchauffage Liquides 6 ème SENS	7
Fonction Cuisson Auto Crisp Surgelés	8
Fonction Cuisson Auto Crisp Plats Frais	9
Fonction Préférence Personnelle	10
Horloge Optionnelle	11
Interruption de la cuisson	12
Temps et Puissance	12
Fonction Décongélation Manuelle	13
Fonction Jet	13
Fonction Gril	14
Fonction Gril et Micro-ondes combinés	15
Fonction Crisp	16
Entretien	17
Service	17
Données pour les essais de performance	18
Spécifications Techniques	18

Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension électrique indiquée sur votre four correspond à celle de votre habitation. Le raccordement au réseau doit être effectué soit par un câble et une prise de courant, soit par un câble relié à un dispositif de séparation omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

"Avant de mettre cet appareil en fonctionnement, la qualité de l'installation de mise à la terre de protection du bâtiment doit être vérifiée par un professionnel". Cet appareil doit être alimenté en 230 Volts monophasé sur une ligne supportant une intensité de 16 ampères.
Vous assurer que :
* La prise de courant est accessible.
* Le circuit électrique est protégé par un fusible de 16 A.

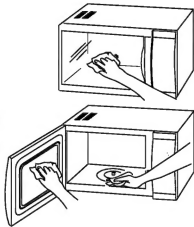
 **ATTENTION!**

L'APPAREIL DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE. 

Avant d'utiliser le four

Veuillez lire la notice d'emploi et la conserver pour vous y référer en cas de besoin.

S'assurer que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifier que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlever les accessoires du four et essuyer l'intérieur avec un chiffon doux humide.



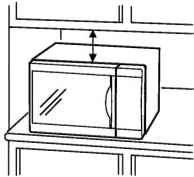
Les éléments de l'emballage sont recyclables et marqués du symbole de recyclage : ♻

Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé suite à une chute.

Ne pas immerger le cordon ou la prise dans l'eau. Eloigner le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.

Placer le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Le côté du bandeau de commande est plus lourd.

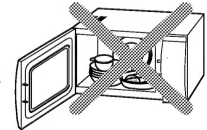
Placer le four à distance d'autres sources de chaleur et dans une ambiance qui ne dépasse pas 35°C. Pour une ventilation suffisante, laisser un espace de 10 cm minimum au-dessus du four.



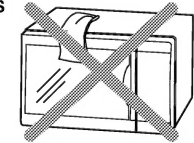
Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté de la table ou du plan de travail.

Ne pas entreposer, ni utiliser près d'un évier, sur une surface mouillée, près d'une piscine ou autre.

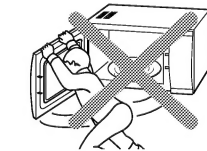
Ne pas utiliser la cavité à des fins de rangement. Ne pas laisser des papiers, des ustensiles de cuisine, ni des aliments dans la cavité, quand le four n'est pas utilisé.



Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être recouvertes, cela pourrait endommager l'appareil et influencer négativement les résultats de cuisson. S'assurer que les pieds de l'appareil sont en place afin de permettre une bonne ventilation.

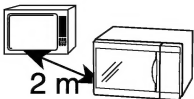


Ne jamais s'appuyer sur la porte, ni laisser les enfants la tirer quand elle est ouverte.



Le four ne peut être utilisé que si la porte est complètement fermée.

Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.



 **ATTENTION!**

Le four ne doit pas être utilisé à vide avec les micro-ondes : cela risque de l'endommager.
Si vous vous exercez à le programmer, placer un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.



Bandeau de commande

Touche DÉCONGÉLATION 6 ème SENS :
Utiliser cette touche pour décongeler les aliments. Le four démarre automatiquement dès que vous appuyez sur cette touche.

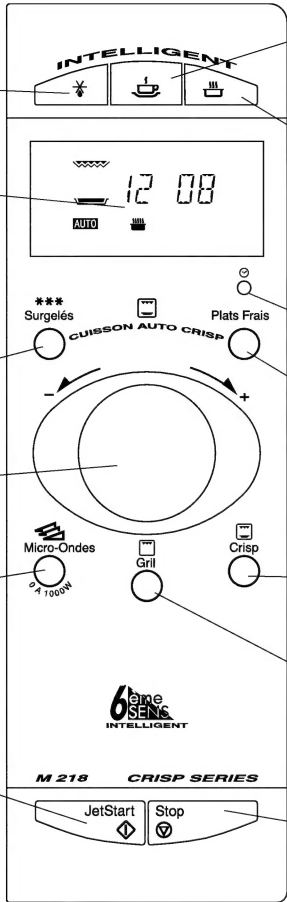
Afficheur digital : Il comprend une horloge de 24 heures et les symboles lumineux qui vous indiquent l'heure, le temps de cuisson, le niveau de puissance micro-ondes, la fonction choisie, etc...

Touche CUISSON AUTO CRISP SURGELÉS : Appuyer sur cette touche pour choisir l'une des 5 familles d'aliments surgelés à préparer.

Bouton de réglage : Utiliser ce bouton pour régler le temps de cuisson, l'horloge ou votre préférence personnelle.

Touche MICRO-ONDES : Appuyer sur cette touche pour sélectionner le niveau de puissance désirée.

Touche DÉPART/JET START :
Appuyer sur cette touche pour obtenir automatiquement la puissance max. pendant 30 secondes. Chaque pression supplémentaire augmente le temps de 30 secondes. Cette touche sert aussi de touche Départ normal quand une fonction a été sélectionnée.



Touche RÉCHAUFFAGE LIQUIDES 6 ème SENS : Utiliser cette touche pour réchauffer les liquides. Le four démarre automatiquement dès que vous appuyez sur cette touche.

Touche RÉCHAUFFAGE 6 ème SENS :
Utiliser cette touche pour réchauffer les plats cuisinés. Le four démarre automatiquement dès que vous appuyez sur cette touche.

Touche HORLOGE : Appuyer sur cette touche pour régler l'horloge.















Touche CUISSON AUTO CRISP PLATS FRAIS : Appuyer sur cette touche pour choisir l'une des 2 familles d'aliments à cuire.

Touche CRISP : Utiliser cette touche pour la cuisson avec le plat Crisp (manuellement).

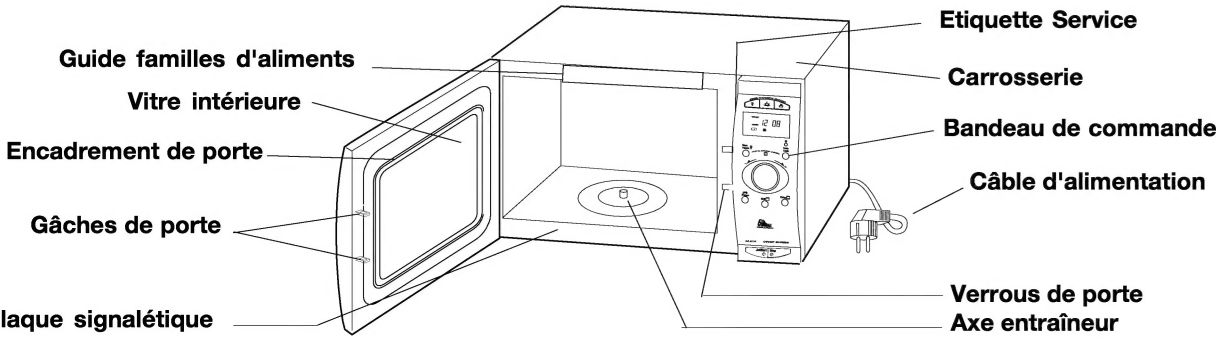
Touche GRIL : Utiliser cette touche pour sélectionner la fonction GRIL.

Touche ARRÊT : Utiliser cette touche pour arrêter le four ou annuler le réglage d'une des fonctions.

Description des symboles

 Symbole Horloge	 Symbole Grille de décongélation	 Symbole Liquides	 Symbole Cuisson
 Symbole Décongélation	 Symbole Puissance Micro-ondes	 Signal sonore	 Symbole Départ
 Symbole CRISP	 Symbole plateau tournant	 Symbole Réchauffage	 Symbole Arrêt
 *** Symbole Surgelés	 Symbole Gril		

Vue Générale



Données pour les essais de performance

selon la norme CEI 705.
La Commission Electrotechnique Internationale SC 59H, a développé une norme pour les essais comparatifs de performance de chauffage pour les différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

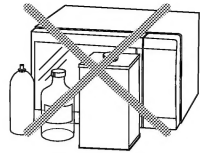
AVM 218/AVM 688				
Essai	Charge	Temps approx.	Niveau de puissance	Récipient
A	1000 g	12 min	750 W	Pyrex 3.226
B	475 g	5 1/2 min	750 W	Pyrex 3.827.80
C	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838.80
Décongélation de viande hâchée	500 g	Décongélation 6 ème SENS	Pyrex 3.838.80 Placé sur un plat en plastique.	

Spécifications techniques

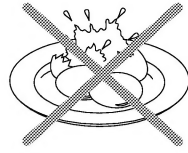
Spécifications Techniques	
N° de type	AVM 218/AVM 688
Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance absorbée	2850 W (Pour Suisse 2300 W)
Fusible	16 A (Pour Suisse 10 A)
Puissance micro-ondes restituée (selon CEI 705. 1000g d'eau)	
JET	1000 W
Puissance Gril	1200 W
Puissance Micro-ondes en Gril et micro-ondes combinés	650 W (Pour Suisse 350 W)
Programmateur	Electronique
Dimensions (mm):	HxLxP
extérieures:	330x553x477
cavité four:	227x375x395 34L

Recommandations importantes pour l'utilisation en micro-ondes

Ne pas chauffer, stocker ou utiliser de matériaux inflammables dans ou près du four. Les fumées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.



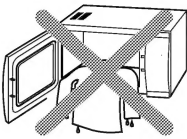
Ne pas utiliser votre four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des oeufs avec ou sans coquille.



N'utiliser cet appareil que pour l'usage décrit dans cette notice. Ne pas utiliser des produits chimiques ou des vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel, ni de laboratoire.

Ne pas surcuire les aliments, par exemple des pommes de terre, qui pourraient s'enflammer.

Ne pas utiliser votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles : ils pourraient s'enflammer.



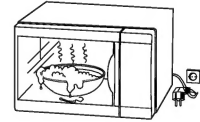
Les aliments qui ont une faible teneur en eau, par exemple l'huile, le chocolat et les pâtisseries sucrées, doivent être chauffés avec attention.

Ne pas utiliser le four micro-ondes pour frire, parce qu'il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile.

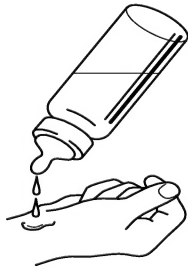
L'un des grands avantages du four micro-ondes est le temps de cuisson réduit. Eviter de dépasser les temps recommandés pour cuire ou réchauffer les aliments.

Vous pouvez vous référer à un livre de recettes micro-ondes pour plus de détails, spécialement si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four venait à prendre feu, ne pas ouvrir la porte, mais arrêter le four et débrancher la prise de courant ou couper l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.



Après réchauffage de la nourriture pour bébé (biberons, petits pots), agiter toujours pour répartir la chaleur et tester la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes. Enlever la tétine avant réchauffage.



Lorsque vous réchauffez des liquides, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans un tel cas, le liquide déborde lorsque vous retirez le récipient du four, et vous risquez de vous brûler. Afin d'éviter cela, prendre les précautions suivantes :
1. Eviter d'utiliser des récipients à bord droit avec un col étroit.
2. Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four et laisser la cuillère dans le récipient.
3. Après chauffage, attendre un court instant, agiter à nouveau avant de sortir le récipient du four.

Utiliser des gants isolants. En effet, les récipients ne sont pas chauffés par l'énergie micro-ondes, mais par la chaleur des aliments. La chaleur du pulsée et celle grilloir échauffe les récipients et le four. Le plat CRISP devient très chaud pendant son utilisation. Utiliser des gants isolants pour saisir les récipients, un plat après grillage, ou pour toucher les parties du four, afin d'éviter de vous brûler.



Sécurité enfant / Protection contre une mise en marche du four à vide

Ce four possède une sécurité enfant automatique qui est activée une minute après que le four soit revenu en position "repos". Le four est en position "repos" quand l'heure est affichée, ou 2 points affichés si l'horloge n'a pas été réglée.

La porte doit être ouverte et refermée pour annuler la sécurité enfant (par exemple en plaçant un plat à l'intérieur). Si vous essayez de faire fonctionner le four sans ouvrir puis refermer la porte, l'afficheur indiquera "DOOR", pour vous informer que vous devez ouvrir puis refermer la porte.

Accessoires

 **ATTENTION**

De nombreux accessoires et ustensiles pour four à micro-ondes sont proposés sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.

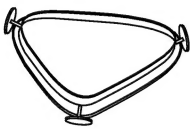
Quand vous placez les aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous que les aliments et les récipients ne viennent pas en contact direct avec les parois ou la voûte de la cavité.

Accessoires standards

Support plateau tournant

Utiliser le support plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne jamais placer d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support plateau tournant. Le support peut être lavé dans le lave-vaisselle.

- * Placer le support plateau tournant dans le bas du four.



Plateau tournant en verre

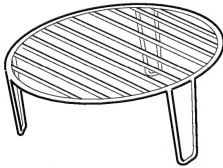
Utiliser le plateau tournant en verre pour tous les genres de cuisson. Il recueille les graisses de cuisson et les particules qui pourraient tomber et salir le four. Il peut être lavé dans le lave-vaisselle.

- * Placer le plateau tournant en verre sur le support plateau tournant.



Grille trépied métallique

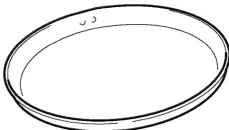
Utiliser la grille trépied métallique pour placer les aliments près du grilloir. Utiliser toujours le plateau tournant en verre pour supporter le trépied et recueillir les jus de cuisson. Vous risquez d'endommager le four si vous placez directement le trépied métallique sur le fond du four. Utiliser des gants pour sortir la grille trépied chaude. Elle peut être lavée dans le lave-vaisselle.



Plat crisp

Placer les aliments directement sur le plat CRISP, toujours placé sur le plateau tournant en verre. Le plat CRISP peut être préchauffé avant utilisation. Utiliser des gants de cuisine ou la poignée spéciale CRISP fournie pour retirer le plat CRISP chaud. Le plat CRISP peut être nettoyé à l'eau tiède. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.

Ne pas utiliser de tampons abrasifs : ils risquent de rayer. Il peut être utilisé pour la pâtisserie.



Poignée crisp

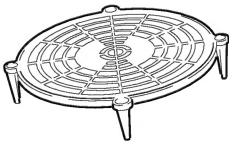
Utiliser la poignée spéciale CRISP fournie pour sortir le plat CRISP chaud du four. La poignée CRISP peut être lavée dans le lave-vaisselle



Trépied plastique

Cet accessoire est très utile pour réchauffer sur 2 niveaux. Il suffit de placer le premier plat sur le plateau tournant en verre et le second sur le trépied plastique au-dessus. Le trépied plastique peut être lavé dans le lave-vaisselle.

Ne pas l'utiliser avec le grilloir ou le Crisp.



Couvercle

Utiliser le couvercle spécial fourni pour couvrir les plats à réchauffer ou à cuire en fonction micro-ondes seules. Le couvercle permet :

- * De supprimer les projections de liquides
- * De raccourcir les temps de cuisson
- * De conserver l'humidité des aliments

Le couvercle peut-être lavé dans le lave-vaisselle.

Ne pas l'utiliser avec le grilloir ou le Crisp.



Grille de décongélation

Placer la grille de décongélation sur le plateau tournant en verre uniquement en décongélation. Placer les aliments à décongeler directement sur la grille de décongélation, après avoir ôté l'emballage. La grille de décongélation peut être lavée dans le lave-vaisselle.

Ne pas l'utiliser avec le grilloir ou le Crisp.

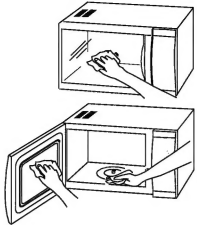


Entretien

La cavité de votre four à micro-ondes VIP est en acier inoxydable. A la différence de la plupart des autres fours micro-ondes peints, cette surface ne s'abîmera, ni ne rouillera ou ne s'oxydera.

Un nettoyage normal est le seul entretien, après avoir toutefois débranché le four. Eviter d'utiliser des éponges abrasives qui rayeraient la cavité.

A intervalles réguliers, surtout si des débordements se sont produits, enlever le plateau tournant et essuyer la sole du four. Le four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.



Ne pas le faire fonctionner quand celui-ci est enlevé pour le nettoyage.

Utiliser un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, l'extérieur et les encadrements de la porte.

Eviter que la graisse ou les particules d'aliments ne s'accumulent autour de la porte.

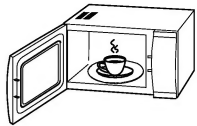
Service

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre revendeur, effectuer les vérifications suivantes :

- * Le support tournant et le plateau tournant sont en place.
- * La prise de courant est bien branchée.
- * La porte est correctement fermée.
- * Le temps de cuisson a été sélectionné.
- * Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- * Attendre 10 minutes et essayer à nouveau.

Cela vous évitera des appels inutiles et des frais qui pourraient vous incomber. En cas d'appel de votre revendeur, indiquer toujours le modèle et le numéro de série du four (voir plaque signalétique au dos de l'appareil).

Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur permettra d'éliminer les salissures.



Eliminer les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron.

Le grilloir ne nécessite pas de nettoyage grâce à sa température élevée qui brûle les salissures, par contre la voûte doit être nettoyée régulièrement. Pour cela, utiliser du détergent, de l'eau chaude et une éponge.

Important!

L'entourage et l'encadrement de la porte doivent être surveillés. Si ces zones étaient endommagées, ne pas utiliser l'appareil, mais le faire vérifier par un technicien spécialisé.

 **ATTENTION!**

Des nettoyants abrasifs, éponges métalliques, etc... peuvent abîmer le bandeau, et les surfaces intérieures et extérieures du four. Utiliser une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres. Ne pas vaporiser le produit directement sur le four.

Important!

Si le câble d'alimentation doit être remplacé, il doit être remplacé par un câble d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.

 **ATTENTION!**

Le Service Après-Vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux pour quiconque autre qu'un technicien formé par le fabricant d'effectuer le Service Après-Vente.

Si vous avez besoin du Service Après- Vente

Pour la FRANCE

Information sur la garantie et le Service Après-Vente. Cet appareil a été fabriqué avec le souci de vous donner entière satisfaction. Notre Société fournira gratuitement au vendeur les pièces détachées nécessaires à sa réparation pendant 12 mois à compter de la date de vente, sauf si la détérioration résulte d'une cause étrangère à l'appareil ou du non-respect des prescriptions d'utilisation. Vous bénéficierez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale. Pour toute intervention, adressez-vous à votre vendeur.

Whirlpool France S.A.
Whirlpool Appareils Ménagers (*)
Société Anonyme au capital de 325.000.000 F
R.C.S. NANTERRE B 325 041 481
Siège Social: **2, RUE BENOIT-MALON B.P. 300 92156 SURESNES CEDEX**
INFORMATIONS CONSOMMATEURS Tél.: (1) 46.97.10.00
(*) Home appliances



Pour la BELGIQUE et la SUISSE

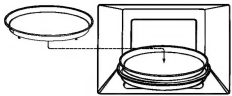
WHIRLPOOL possède un réseau national de techniciens et de sociétés de Service Après-Vente agréés. Les techniciens service WHIRLPOOL sont formés pour assurer la garantie de l'appareil et le Service Après-Vente après la garantie, partout en Europe. Afin d'obtenir le Service Après-Vente agréé

WHIRLPOOL de votre secteur, appeler votre vendeur ou consulter votre annuaire téléphonique à la rubrique: **Appareils électroménagers, Service Après-Vente et réparation.**
Voir: Appareils WHIRLPOOL ou Service Après-Vente agréé WHIRLPOOL (exemple: XYZ Service - Après -Vente).

Fonction Crisp

Ne placer aucun ustensile sur le plat CRISP car il devient rapidement très chaud et pourrait les endommager.

Placer toujours le plat CRISP sur le plateau tournant en verre.



Le plat CRISP donnera aux plats tels que pizzas et tartes une jolie surface inférieure dorée. Utiliser cette fonction pour réchauffer et dorer les pizzas pré-cuites ou toute autre préparation similaire. L'utiliser aussi pour frire les oeufs au bacon, saucisses, hamburgers, etc...

Placer les aliments directement sur le plat CRISP. Enduire le plat CRISP d'huile avant utilisation, cela facilitera le démoulage des aliments et le nettoyage.

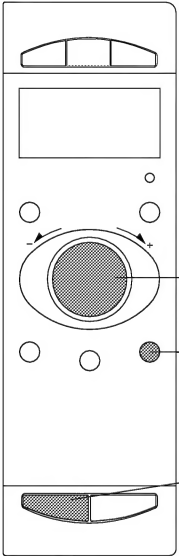

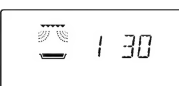
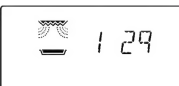

Le four fonctionne automatiquement avec les micro-ondes et le Gril pour chauffer le plat CRISP. Ainsi, le plat CRISP atteint très rapidement sa température et commence à dorer et rendre croustillants vos plats. Le plat CRISP peut être préchauffé avant utilisation.

ATTENTION!

Le four et le plat CRISP deviennent très chauds. Utiliser des gants de cuisine ou la poignée Crisp spéciale pour sortir le plat CRISP. Ne pas toucher la voûte du four sous le grilloir.

Vous assurer que le plat CRISP est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.

Note :
Il n'est pas possible de modifier ou d'arrêter la Puissance ou le Gril en fonction Crisp.

Action de l'utilisateur	Effet produit
 <div>1. Appuyer sur la touche CRISP.</div>	<div><div>5</div></div> <div><ul style="list-style-type: none">* 5 secondes est affiché.* Le symbole Gril est affiché.* Le symbole Crisp est affiché.* Le symbole Micro-ondes est affiché.</div>
<div>2. Sélectionner le temps désiré en tournant le bouton de réglage.</div>	<div><div>1 30</div></div> <div><ul style="list-style-type: none">* Le symbole Gril clignote.* Le symbole fonction Micro-ondes clignote.* L'afficheur décompte le temps et vous indique le temps de cuisson restant.</div>
<div>3. Appuyer sur la touche DEPART.</div>	<div><div>1 29</div></div> <div><ul style="list-style-type: none">* Le symbole Gril clignote.* Le symbole fonction Micro-ondes clignote.* L'afficheur décompte le temps et vous indique le temps de cuisson restant.</div>
	<div><div>Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.</div></div>

Fonctions 6 ème SENS / Intelligentes

Votre four possède 4 fonctions 6 ème SENS : Décongélation, Réchauffage, Décongélation et Réchauffage enchaînés, Réchauffage des liquides. La Décongélation doit être utilisée pour décongeler des aliments crus ou précuits ainsi que du pain. Le Réchauffage doit être utilisé pour les plats préparés. La Décongélation et le Réchauffage enchaînés doivent être utilisés pour les plats préparés congelés. Le Réchauffage Liquides doit être utilisé pour le lait, le thé, le café et l'eau.

Les fonctions 6 ème SENS analysent d'abord l'état initial des aliments, puis elles contrôlent et ajustent en permanence le processus pour obtenir le meilleur résultat.

Au début, l'indication "SENSE" s'affiche pendant que le four calcule le temps max. nécessaire, puis l'afficheur décompte le temps.

Le temps max. affiché dépend du type et de la quantité de nourriture. Le temps max. est décompté pendant les programmes 6 ème SENS. Pendant le décompte du temps, le four peut sauter quelques minutes. Ceci est normal : le four corrige simplement le temps nécessaire, selon que les aliments sont décongelés, réchauffés ou réchauffés après décongélation.

Tous les aliments contiennent de l'eau qui provoque de l'humidité lors de la décongélation ou du réchauffage. Pour

obtenir un réchauffage optimum, les aliments doivent être couverts à l'aide du couvercle plastique fourni. Si vous achetez des plats surgelés, faire des trous dans l'emballage, ou retirer l'emballage et utiliser le couvercle plastique fourni (en fonction Réchauffage micro-ondes seulement).

Pour les aliments à réchauffer directement après décongélation tels que : plats cuisinés, plats en sauce ou contenant des liquides, etc... utiliser la fonction Décongélation et Réchauffage enchaînés 6 ème SENS ou suivre les instructions mentionnées sur l'emballage et utiliser les fonctions Décongélation Manuelle ou Temps et Puissance.

La barre lumineuse indique le déroulement du programme 6 ème SENS. Elle n'est visible qu'avec l'utilisation des fonctions 6 ème SENS. Le programme 6 ème SENS est terminé quand la barre est complète.

Note : un temps d'attente en fin de cycle améliore toujours le résultat.

ATTENTION!

Ne pas ouvrir la porte du four en cours d'utilisation des Fonctions 6 ème SENS.

Fonction Décongélation 6 ème SENS

La Décongélation 6 ème SENS est utilisée pour décongeler les aliments crus, pré-cuits, pré-cuisinés et le pain. La fonction Décongélation 6 ème SENS peut être utilisée "telle quelle" entièrement automatique ou elle peut être adaptée à votre convenance personnelle en utilisant l'option Préférence Personnelle décrite plus loin dans le chapitre Préférence Personnelle.

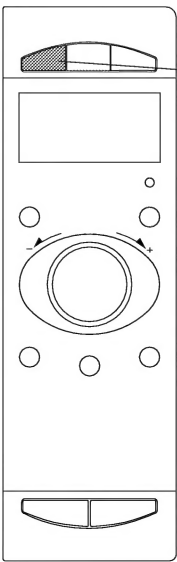
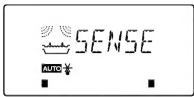

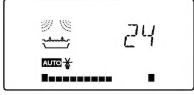

La grille de décongélation est conçue spécialement pour la fonction Décongélation 6 ème SENS. Elle ne doit être utilisée que pour cela. Le four connaît le poids de la grille de décongélation et le retranche automatiquement du poids total pour obtenir le poids exact des aliments à décongeler. Toujours utiliser la grille de décongélation pour la fonction Décongélation 6 ème SENS et ne pas la remplacer par un plat ou un autre ustensile. Les aliments tels que les myrtilles, les framboises ou

les petits pois peuvent tomber sur le plateau tournant en verre pendant la décongélation. Ce n'est pas un problème et n'affectera pas le résultat final. Vous pouvez utiliser une assiette en carton pour poser les baies, etc... à décongeler. L'assiette en carton sera posée sur la grille de décongélation, son faible poids n'affectera pas le résultat de la décongélation.

! Assurez-vous que la grille de décongélation est bien placée sur le plateau tournant en verre !

Quand la fonction Décongélation 6 ème SENS est commencée, elle ne doit pas être interrompue en ouvrant la porte ou en appuyant sur la touche ARRÊT.

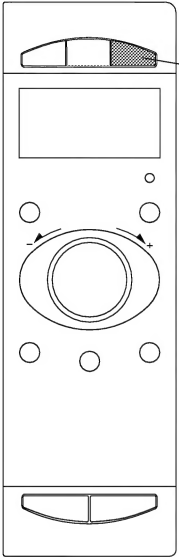




L'appareil fonctionne de manière optimum pour des aliments pesant de 100 à 2500 g (poids net). Sinon, vous devez utiliser une fonction manuelle pour obtenir un meilleur résultat.

Action de l'utilisateur	Effet produit
 <div>1. Appuyer sur la touche DÉCONGÉLATION 6 ème SENS</div>	<div><div><ul style="list-style-type: none">* SENSE est affiché* Le symbole Micro-ondes clignote* Le symbole Décongélation est affiché* Le symbole grille de Décongélation est affiché</div></div>
	<div><div><ul style="list-style-type: none">* Après un moment, le temps max. est affiché et le décompte en minutes commence* La barre lumineuse apparaît et avance</div></div>
	<div><div>Note : Le décompte du temps est affiché en secondes seulement à la fin du programme</div></div>
	<div><div>Quand le programme Décongélation 6 ème SENS est terminé, un signal sonore est émis.</div></div>

Fonction Réchauffage 6 ème SENS

Le Réchauffage 6ème SENS est utilisé pour réchauffer les plats cuisinés. La fonction Réchauffage 6 ème SENS peut être utilisée "telle quelle" entièrement automatique ou elle peut être adaptée à votre goût personnel en utilisant l'option Préférence Personnelle décrite plus loin dans le chapitre Préférence Personnelle. Quand la fonction Réchauffage 6 ème SENS est commencée, elle ne doit pas être interrompue.

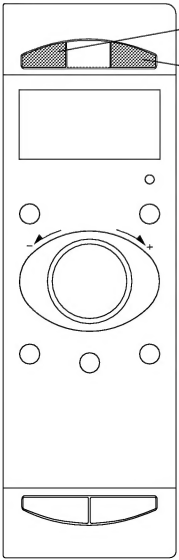


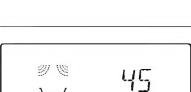
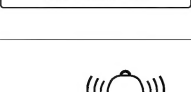
Utiliser toujours le couvercle plastique fourni pour cette fonction, sauf pour les potages. L'appareil fonctionne de manière optimum pour des aliments pesant de 200 à 800 g (poids net). Sinon, vous devez utiliser une fonction manuelle pour obtenir un meilleur résultat. La grille de décongélation ne doit pas être utilisée.

Action de l'utilisateur	Effet produit
 <div>1. Appuyer sur la touche RÉCHAUFFAGE 6 ème SENS</div>	<div><ul style="list-style-type: none">* SENSE est affiché* Le symbole Micro-ondes clignote* Le symbole Réchauffage est affiché</div> <div><ul style="list-style-type: none">* Après un moment, le temps max. est affiché et le décompte en minutes commence* La barre lumineuse apparaît et avance</div> <div><p>Note : Le décompte du temps est affiché en secondes seulement à la fin du programme</p></div> <div><p>Quand le programme Réchauffage 6 ème SENS est terminé, un signal sonore est émis.</p></div>

Fonction Décongélation et Réchauffage enchaînés 6 ème SENS

Cette fonction est utilisée pour réchauffer des plats cuisinés congelés. Elle peut être utilisée "telle quelle" entièrement automatique ou elle peut être adaptée à votre goût personnel en utilisant l'option Préférence Personnelle décrite plus loin dans le chapitre Préférence Personnelle. Ce programme automatique ne doit pas être interrompu.

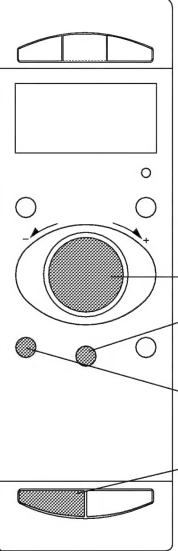
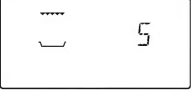
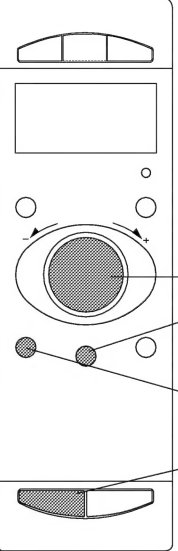

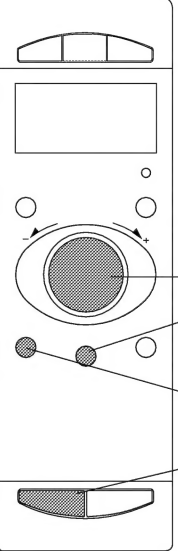

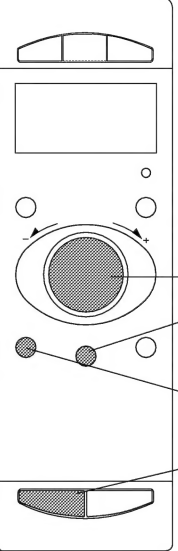
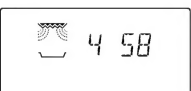

Utiliser toujours le couvercle plastique fourni pour cette fonction, sauf pour les potages. L'appareil fonctionne de manière optimum pour des aliments pesant de 200 à 800 g (poids net). Sinon, vous devez utiliser une fonction manuelle pour obtenir un meilleur résultat. La grille de décongélation ne doit pas être utilisée.

Action de l'utilisateur	Effet produit
 <div>1. Appuyer sur la touche DÉCONGÉLATION 6 ème SENS puis sur la touche RÉCHAUFFAGE 6 ème SENS</div>	<div><ul style="list-style-type: none">* SENSE est affiché* Le symbole Micro-ondes clignote* le symbole Décongélation est affiché* Le symbole Réchauffage est affiché</div> <div><ul style="list-style-type: none">* Après un moment, le temps max. est affiché et le décompte en minutes commence* La barre lumineuse apparaît et avance</div> <div><p>Note : Le décompte du temps est affiché en secondes seulement à la fin du programme</p></div> <div><p>Quand le programme Décongélation et Réchauffage Enchaînés 6 ème SENS est terminé, un signal sonore est émis.</p></div>

Fonction Gril et Micro-ondes combinés

Pendant la fonction GRIL, vous pouvez mettre en marche les micro-ondes simplement en appuyant sur la touche MICRO-ONDES. Le niveau de puissance maximum possible avec le Gril est 650 W. Le Grilloir peut être arrêté ou remis en marche en appuyant sur la touche GRIL. Important! Vous assurer que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser en fonction GRIL et Micro-Ondes combinés.

Comment choisir le niveau de puissance correct	
Puissance	Aliments
90 - 160 W	Tranches de viande
160 - 350 W	Poisson
350 - 500 W	Volailles
500 - 650 W	Gratins

Action de l'utilisateur	Effet produit
 <div>1. Appuyer sur la touche GRIL</div>	<div><ul style="list-style-type: none">* 5 secondes est affiché.* Le symbole GRIL est affiché.</div>
 <div>2. Sélectionner la Puissance désirée en appuyant par pressions successives sur la touche MICRO-ONDES. En appuyant de façon continue sur la touche MICRO-ONDES, la puissance augmente rapidement jusqu'à 650 W, puis repart à partir de 0 W. Relacher la touche quand la puissance désirée est affichée</div>	<div><ul style="list-style-type: none">* Le symbole fonction Micro-ondes est affiché.</div>
 <div>3. Sélectionner le temps désiré en tournant le bouton de réglage</div>	<div><ul style="list-style-type: none">* Le symbole fonction Micro-ondes clignote.* Le symbole Gril clignote.* Le temps de cuisson est affiché et décompté.</div>
 <div>4. Appuyer sur la touche DEPART</div>	<div><ul style="list-style-type: none">* Le symbole fonction Micro-ondes clignote.* Le symbole Gril clignote.* Le temps de cuisson est affiché et décompté.</div> <div><p>Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête</p></div>

Fonction Gril

Quand vous utilisez le GRIL, vous n'avez pas besoin d'agents brunissants tels que sauces brunissantes, sauce de soja ou autres poudres pour améliorer l'aspect. Le grilloir qui est placé sous la voûte vous permet de brunir rapidement la surface des aliments.

Pour obtenir de meilleurs résultats, retourner les aliments à mi-cuisson.

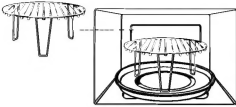
Ne pas laisser la porte du four ouverte longtemps lorsque le grilloir est en fonction, cela entraînerait une baisse de la température.

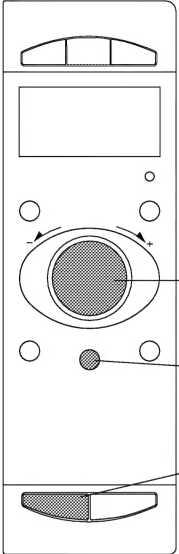
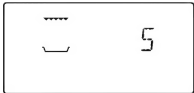
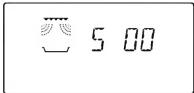
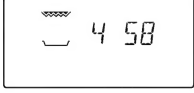

Important!

Assurez-vous que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et vont au four avant de les utiliser avec le grilloir. Les matières plastiques, le papier ou le bois sont déconseillés.

Ne pas utiliser de récipients en plastique pour la fonction GRIL. Ils fondront.

Placer toujours la Grille trépied métallique sur le plateau tournant en verre pour récupérer les jus de cuisson.

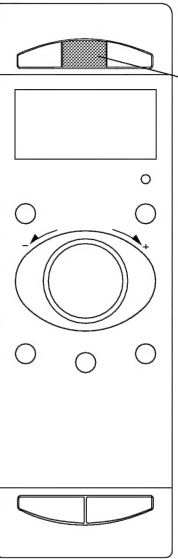
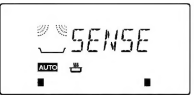

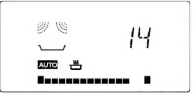



Action de l'utilisateur	Effet produit
<div></div> <div>1. Appuyer sur la touche GRIL</div>	<div></div> <div>* 5 secondes est affiché * Le symbole GRIL est affiché</div>
<div></div> <div>2. Régler le temps désiré en tournant le bouton de réglage</div>	<div></div> <div></div>
<div></div> <div>3. Appuyer sur la touche DEPART</div>	<div></div> <div>* Le symbole GRIL clignote * L'afficheur décompte le temps et vous indique le temps de cuisson restant</div>
<div>Note : Le grilloir est mis en marche et arrêté au cours de la cuisson en appuyant sur la touche GRIL. Le temps de cuisson continue à s'écouler quand le grilloir est arrêté.</div>	<div></div> <div>Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête</div>

Fonction Réchauffage liquides 6 ème SENS

La fonction Réchauffage liquides 6 ème SENS est utilisée pour réchauffer **les liquides** tels que du lait, du thé, du café ou de l'eau.Elle peut être utilisée "telle quelle" entièrement automatique ou elle peut être adaptée à votre goût personnel en utilisant l'option Préférence Personnelle décrite plus loin dans le chapitre Préférence Personnelle.
Ce programme automatique ne doit pas être interrompu.

L'appareil fonctionne de manière optimum pour des quantités de liquides comprises entre **15 et 60 cl**. Sinon, vous devez utiliser une fonction manuelle pour obtenir un meilleur résultat.
Le couvercle plastique ne doit pas être utilisé pour cette fonction.

Action de l'utilisateur	Effet produit
<div></div> <div>1. Appuyer sur la touche RECHAUFFAGE LIQUIDES 6 ème SENS</div>	<div></div> <div>* SENSE est affiché * Le symbole Micro-ondes clignote * Le symbole Réchauffage est affiché</div>
<div></div> <div>Important ! – Utiliser la fonction Préférence Personnelle "-" ou "- -" pour réchauffer du lait ou du chocolat. – Utiliser la fonction Préférence Personnelle "+" ou "+ +" pour chauffer l'eau pour la préparation des infusions. – Ne pas réchauffer de boissons alcoolisées.</div>	<div></div> <div>* Après un moment, le temps max. est affiché et le décompte en minutes commence * La barre lumineuse apparaît et avance</div>
	<div></div> <div>Note : Le décompte du temps est affiché en secondes seulement à la fin du programme</div>
	<div></div> <div>Quand le programme Réchauffage liquides 6 ème SENS est terminé, un signal sonore est émis.</div>

Fonction Cuisson Auto Crisp Surgelés

La fonction Cuisson Auto Crisp Surgelés est utilisée pour les plats préparés surgelés. Elle vous permet de les réchauffer rapidement et de les servir directement à la bonne température. Le four a besoin de connaître le type d'aliments à décongeler. Cinq familles ont été programmées. Chaque pression sur la touche sélectionnera la famille suivante. La fonction Cuisson Auto Crisp Surgelés peut être utilisée "telle quelle" entièrement automatique ou elle peut être adaptée à votre goût personnel en utilisant l'option Préférence Personnelle décrite plus loin dans le chapitre Préférence Personnelle.

Le programme automatique ne doit pas être interrompu. Utiliser exclusivement le plat Crisp fourni pour cette fonction. Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de bons résultats.

Si le poids est inférieur au poids recommandé :
Utiliser la "fonction Crisp" manuelle.
L'expérience vous permettra de déterminer la durée correcte
nécessaire pour votre petite quantité d'aliments.

Si le poids est supérieur au poids recommandé :
Diviser les aliments en deux ou trois portions et préparer chaque portion séparément en utilisant la fonction Cuisson Auto Crisp Surgelés.
S'il n'est pas possible de diviser les aliments, utiliser la "fonction Crisp" manuelle. Pour des grandes quantités d'aliments, il est nécessaire de remuer ou retourner en cours de préparation Crisp, vous obtiendrez de meilleurs résultats dans ce cas précis en utilisant la "fonction Crisp" manuelle.

La fonction Cuisson Auto Crisp Surgelés ne doit être utilisée que pour des plats préparés surgelés.
Noter que le résultat sera amélioré en attendant quelques minutes après la préparation.

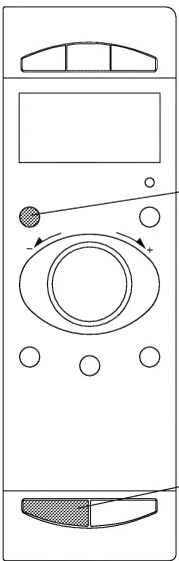
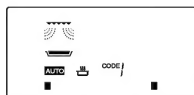
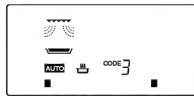

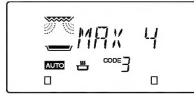
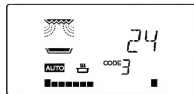

1	Pommes de terre congelées (250 - 750 g)	2	Pizzas congelées (200 - 600 g)	3	Tartes/Quiches congelées (250 - 700 g)	4	Morceaux de poulet congelés (250 - 700 g)	5	Viennoiseries congelées (100 - 300 g)
----------	---	----------	--	----------	--	----------	---	----------	---

⚠ IMPORTANT!


Sortir les aliments surgelés directement du congélateur et les placer sur le plat Crisp.
Ne placer aucun récipient ni emballage sur le plat Crisp.
Les aliments doivent être placés directement sur le plat Crisp.
Si possible, utiliser des morceaux de poulet de même grosseur.

Vous obtiendrez les meilleurs résultats pour **les Pizzas** cuites contenant du fromage gras en utilisant la fonction Préférence Personnelle "-".

La fonction Préférence Personnelle "-" est à utiliser aussi pour des pâtisseries enveloppées de pâte et pour les petits pains sucrés.

Action de l'utilisateur	Effet produit
 <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche CUISSON AUTO CRISP SURGELÉS <hr/> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer à nouveau sur la touche CUISSON AUTO CRISP SURGELÉS pour choisir la famille d'aliments désirée <hr/> <ol style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche DÉPART <hr/> <p>Note : Il n'est pas possible de modifier ou d'arrêter la puissance ou le Gril en cours de programme</p>	<div>  <ul style="list-style-type: none"> * La première des 5 familles d'aliments est affichée * Le symbole Micro-ondes est affiché * Le symbole Gril est affiché * Le symbole Réchauffage est affiché * Le symbole Crisp est affiché </div> <hr/> <div>  </div> <hr/> <div>  <ul style="list-style-type: none"> * SENSE est affiché * Le symbole Micro-ondes clignote * Le symbole Gril clignote </div> <hr/> <div>  <ul style="list-style-type: none"> * Après un moment, le temps max. est affiché et le décompte en minutes commence * La barre lumineuse apparaît et avance </div> <hr/> <div>  <p>Note : Le décompte du temps est affiché en secondes seulement à la fin du programme</p> </div> <hr/> <div>  <p>Quand le programme Cuisson Auto Crisp Surgelés est terminé, un signal sonore est émis.</p> </div>

Fonction Décongélation Manuelle

La fonction Décongélation Manuelle  (160 W) est utilisée pour les aliments qui doivent être seulement légèrement chauffés, mais pas complètement décongelés.

Utiliser aussi cette fonction pour décongeler de très petits morceaux (moins de 50 g) tels qu'un simple petit pain ou un gâteau.

Comment utiliser la décongélation manuelle

Suivre la même procédure que pour "Temps et Puissance" et choisir une Puissance de $\frac{2}{3}$ 160 W.
Pour ramollir les glaces ou le beurre, choisir 90 W.

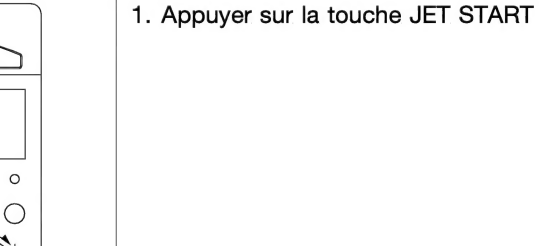
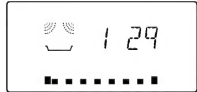

Contrôler et vérifier les aliments régulièrement. L'expérience vous donnera les temps nécessaires en fonction des quantités.

Fonction Jet

En appuyant sur la touche JET START, le temps augmente par pas de 30 secondes et le four démarre automatiquement à la puissance maximum. En appuyant sur la touche JET START pendant une cuisson normale, cela augmente simplement le temps de 30 secondes à chaque pression. La puissance n'est pas modifiée.

Utiliser cette fonction pour le réchauffage rapide d'aliments tels que soupe, café, thé ou autres aliments à haute teneur en eau.

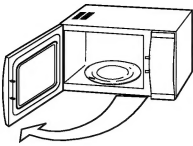
Si vous ouvrez et puis refermez la porte pendant une cuisson normale (interruption de la cuisson), puis redémarrez en appuyant sur la touche JET START une fois, le four redémarre, sans changer le Temps et la Puissance choisis. A chaque pression de la touche JET START, le temps est augmenté de 30 secondes.

Action de l'utilisateur	Effet produit
 <p>1. Appuyer sur la touche JET START</p>	 <ul style="list-style-type: none">* Le symbole fonction Micro-ondes clignote.* L'indicateur de puissance clignote.* Le temps de cuisson est affiché et décompté.  <p>Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.</p>

Interruption de la cuisson

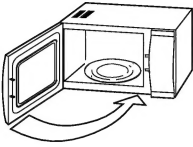
Pour interrompre la cuisson:

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrir la porte et la cuisson s'arrête automatiquement. Quand la porte est ouverte, le temps de cuisson et les fonctions restent affichés pendant 10 minutes pour indiquer que le réchauffage ou la cuisson ont été interrompus. Après avoir ouvert la porte :



Pour redémarrer la cuisson :

Fermer la porte et réappuyer sur la touche DÉPART. **Note :**La cuisson reprend là où elle avait été interrompue, si vous appuyez une fois sur la touche DÉPART. Si vous appuyez 2 fois sur la touche DÉPART, le temps sera augmenté de 30 secondes.



Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

Enlever les aliments, fermer la porte et appuyer sur la touche ARRÊT.

Si vous n'interrompez pas la cuisson :

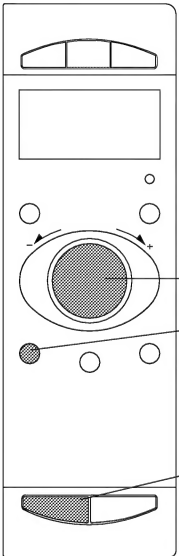

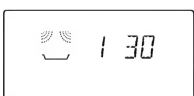


Quand la cuisson est terminée, un BIP sonore sera émis toute les minutes pendant 10 minutes, et ce tant que l'on n'ouvre pas la porte ou que l'on n'appuie pas sur la touche ARRÊT. **Note :**Vous pouvez changer le temps et la puissance pendant la cuisson.



Cuisson continue :

Quand la cuisson est terminée, les réglages choisis restent affichés pendant 10 minutes si l'on n'appuie pas sur la touche ARRÊT. Vous pouvez aussi continuer la cuisson en appuyant plusieurs fois sur la touche DÉPART. Chaque pression augmente le temps de 30 secondes, les autres réglages restant inchangés. **Note :**Les réglages choisis ne restent affichés que 60 secondes, si l'on ouvre et referme la porte quand la cuisson est terminée.

Temps et Puissance

Action de l'utilisateur	Effet produit
 <div>1. Appuyer sur la touche MICRO-ONDES par pressions successives pour sélectionner la Puissance désirée. Appuyer de façon continue sur la touche MICRO-ONDES amène le niveau de puissance rapidement à la puissance maximum et puis redémarre à 0 W à nouveau. Relacher la touche quand le niveau souhaité est affiché.</div>	 <div>* Le symbole fonction Micro-ondes est affiché.</div>
<div>2. Régler le temps désiré en tournant le bouton de réglage</div>	 <div>* Le symbole fonction Micro-ondes est affiché</div>
<div>3. Appuyer sur la touche DEPART</div>	 <div>* Le symbole fonction Micro-ondes clignote. * Le temps de cuisson est affiché et décompté</div>
	 <div>Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête</div>

Note :
Quand la cuisson a démarré, le temps peut être augmenté facilement par pas de 30 secondes en appuyant sur la touche DEPART. Chaque pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez aussi modifier le temps en tournant le bouton de réglage pour l'augmenter ou le diminuer. **En appuyant sur la touche MICRO-ONDES** pendant la cuisson, la Puissance choisie est affichée pendant 3 secondes. En appuyant plusieurs fois, il est possible de modifier la Puissance choisie.

Conseil :
Le niveau de puissance utilisé le plus couramment pour cuire ou réchauffer est 750 W. C'est la puissance préférentielle donnée en appuyant sur la touche MICRO-ONDES ou en tournant le bouton de réglage. Si votre recette indique 750 W, il vous suffit de régler le temps à l'aide du bouton de réglage et d'appuyer sur la touche DEPART. Le four fonctionnera automatiquement au niveau de puissance préférentiel.



Fonction Cuisson Auto Crisp Plats Frais

La fonction **Cuisson Auto Crisp Plats Frais** est utilisée pour les tartes ou pizzas et les morceaux de poulet. Elle vous permet de les cuire et de les servir directement à la bonne température. Le four a besoin de connaître le type d'aliments à cuire. Deux familles ont été prévues, qui vous donneront de bons résultats finaux. Chaque pression sur la touche sélectionnera la famille suivante. La fonction Cuisson Auto Crisp Plats Frais peut être utilisée "telle quelle" entièrement automatique ou elle peut être adaptée à votre goût personnel en utilisant l'option Préférence Personnelle décrite plus loin dans le chapitre Préférence Personnelle. **Le programme automatique ne doit pas être interrompu. Utiliser exclusivement le plat Crisp fourni pour cette fonction.** Les autres plats Crisp disponibles sur le marché ne donneront pas de bons résultats.

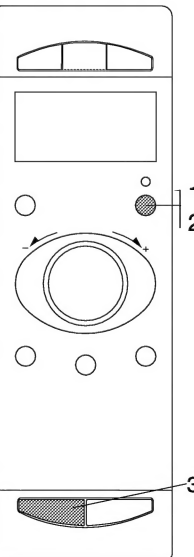
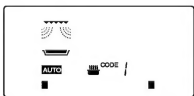
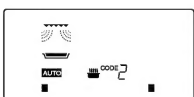
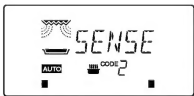

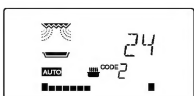

1 Tartes
Pizzas
(250 - 850 g)

2 Morceaux de poulet
(250 - 1500 g)

⚠ IMPORTANT!

Ne placer aucun récipient ni emballage sur le plat Crisp. **Les aliments** doivent être placés directement sur le plat Crisp. **Si possible,** utiliser des morceaux de poulet de même grosseur.

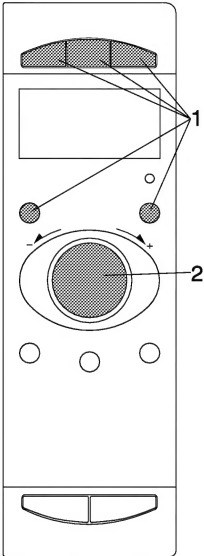
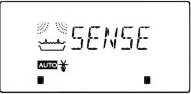

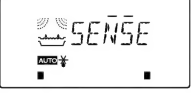


La fonction Tartes / Pizzas peut être utilisée pour différentes sortes de pâtes. **La fonction Poulet** peut également être utilisée pour les viandes rouges ou blanches en rôti. **Utiliser vos épices favorites** et de l'huile pour cuire les morceaux de poulet.

Action de l'utilisateur	Effet produit
 <div>1. Appuyer sur la touche CUISSON AUTO CRISP PLATS FRAIS</div>	 <div>* La première des 2 familles d'aliments est affichée * Le symbole Micro-ondes est affiché * Le symbole Gril est affiché * Le symbole Cuisson est affiché * Le symbole Crisp est affiché</div>
<div>2. Appuyer à nouveau sur la touche CUISSON AUTO CRISP PLATS FRAIS pour choisir la famille d'aliments désirée</div>	 <div></div>
<div>3. Appuyer sur la touche DÉPART</div>	 <div>* SENSE est affiché * Le symbole Micro-ondes clignote * Le symbole Gril clignote</div>
<div>Note : Il n'est pas possible de modifier ou d'arrêter la puissance ou le Gril en cours de programme</div>	 <div>* Après un moment, le temps max. est affiché et le décompte en minutes commence * La barre lumineuse apparaît et avance</div>
	 <div>Note : Le décompte du temps est affiché en secondes seulement à la fin du programme</div>
	 <div>Quand le programme Cuisson Auto Crisp Plats Frais est terminé, un signal sonore est émis.</div>

Fonction Préférence Personnelle

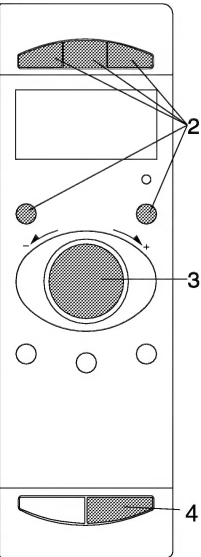
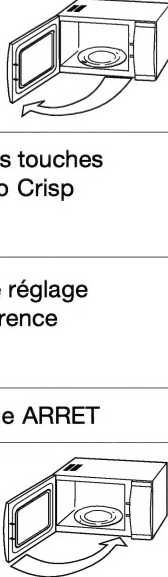

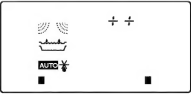
Quand vous utilisez les fonctions 6 ème SENS et les fonctions Cuisson Auto vous avez aussi la possibilité de contrôler personnellement le résultat final grâce à l'option Préférence Personnelle. Cette option vous permet de régler la fonction Décongélation 6 ème SENS pour augmenter ou diminuer la décongélation, ou de régler la fonction Réchauffage 6 ème SENS pour obtenir une température plus ou moins élevée, ainsi que pour la fonction Décongélation et

Réchauffage enchaînés 6 ème SENS. Ceci est aussi valable pour les fonctions Cuisson Auto Crisp Surgelés et Plats Frais. En appuyant sur l'une des touches 6 ème SENS vous choisissez le réglage standard. Ce réglage vous donne normalement les meilleurs résultats. Il est possible que les aliments que vous réchauffez soient trop chauds ou trop froids. Vous pouvez facilement ajuster le réglage avant le prochain réchauffage.

Action de l'utilisateur	Effet produit
	1. Appuyer sur l'une des touches 6 ème SENS ou Auto Crisp
	 <ul style="list-style-type: none">* SENSE s'affiche* Le four fonctionne
	2. Tourner le bouton de réglage pour choisir la Préférence Personnelle
	 <ul style="list-style-type: none">* Sens horaire pour + ou ++* Sens anti-horaire pour - ou --
	 <p>Note : La Préférence Personnelle ne peut être réglée ou modifiée que pendant les 20 premières secondes de l'opération</p>
	 <ul style="list-style-type: none">* Après quelques instants le temps max. est affiché et le décompte en minutes commence* La barre lumineuse apparaît et avance
 Quand le programme choisi est terminé, un signal sonore est émis.	

Ceci est la manière générale pour utiliser la Préférence Personnelle. Si vous utilisez souvent la Préférence Personnelle avec les mêmes valeurs, vous pouvez la mettre en mémoire et l'utiliser comme votre réglage standard. Ceci peut être fait pour chacune des fonctions 6 ème SENS ou Auto Crisp.

Comment enregistrer les réglages Préférence Personnelle

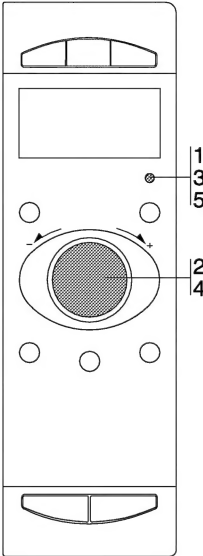


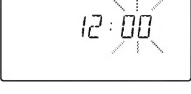
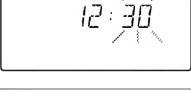
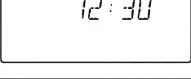
	1. Ouvrir la porte		
	2. Appuyer sur l'une des touches 6 ème SENS ou Auto Crisp		
	3. Tourner le bouton de réglage jusqu'à obtenir Préférence Personnelle		
	4. Appuyer sur la touche ARRÊT		
	5. Fermer la porte		
 <ul style="list-style-type: none">* Les symboles correspondants sont affichés			
 <ul style="list-style-type: none">* Sens horaire pour + ou ++* Sens anti-horaire pour - ou --			
<ul style="list-style-type: none">* Le choix est enregistré			
<ul style="list-style-type: none">* Le four revient en attente			

Note : Si vous désirez utiliser la fonction Préférence Personnelle, lors de la fonction Décongélation et Réchauffage enchaînés 6 ème SENS, appuyez d'abord sur les touches Décongélation et Réchauffage 6 ème SENS avant de régler la Préférence Personnelle.

Horloge Optionnelle

Lorsque l'on branche le four pour la première fois, ou après une coupure de courant, 2 points s'allument sur l'afficheur. L'horloge permet d'avoir un affichage digital de l'heure sur une séquence de 24 heures. Si le four n'est pas programmé, 2 points s'allument sur l'afficheur jusqu'à ce que le temps de cuisson soit choisi.

Maintenir la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Cela vous permet de disposer de 10 minutes pour l'effectuer. **Si la porte est fermée**, chaque opération doit être effectuée en moins de 30 secondes, sinon il vous faut recommencer.

Action de l'utilisateur	Effet produit
	1. Appuyer sur la touche HORLOGE
	 <ul style="list-style-type: none">* Les 2 chiffres de gauche (heures) clignotent
	2. Tourner le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des heures voulu
	 <ul style="list-style-type: none">* L'heure choisie continue de clignoter
	3. Appuyer à nouveau sur la touche HORLOGE
	 <ul style="list-style-type: none">* Les 2 chiffres de droite (minutes) clignotent
	4. Tourner le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des minutes voulu
	 <ul style="list-style-type: none">* Les minutes choisies continuent de clignoter
	5. Appuyer de nouveau sur la touche HORLOGE
	 <ul style="list-style-type: none">* L'horloge fonctionne

Note : Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après avoir réglé l'horloge, appuyer sur la touche HORLOGE puis sur la touche ARRET. Pour faire réapparaître l'heure, suivre la procédure ci-dessus.